PRODUCT DATA SHEET

Pesto Groen 1kg

Algemene informatie

Artikelnummer	21000
EAN	5411077210066 / 5411077210004
HS-code	21039090

Productomschrijving

Groene pesto volgens authentiek recept. Goed roeren voor gebruik.
Dit product dient steeds gekoeld (2°C-8° C) te blijven.

Ingrediënten

zonnebloemolie, KAAS (MELK, zout, stremsel, bewaarmiddel: E1105 (EI), MELKfermenten/zuursel), olijfolie , pijnboompitten, aardappelvlokken (aardappel, emulgator: E471, antioxidanten: E304 en E223 (SULFIET), specerij, voedingszuur: E330), basilicum, voedingszuur: E270, knoflookstukjes, zout, aroma (emulgator: E433, aroma: E1520, antioxidant: E307)

Land van herkomst	België, Italië, China

Sensorische kenmerken

Kleur	groen
Geur	typisch
Smaak	typisch
Textuur	smeuïg

Straling

Product werd niet bestraald.

GMO

Met ingang van 22 september 2003, zijn de volgende twee verordeningen van kracht:
- EC verordening 1829/2003, m.b.t. GMO goedkeuring in levensmiddelenvoeding en dierenvoeding.
- EC verordening 1830/2003, m.b.t. etikettering en traceerbaarheid van GMO's in elke fase van de markt

Conform deze voorschriften kunnen wij u informeren als volgt:

Niet GMO	ja
EC 1830/2003	traceerbaarheid en etikettering niet noodzakelijk
EC 1829/2003	toestemming niet noodzakelijk

PRODUCT DATA SHEET

Pesto Groen 1kg

Chemische data

Parameter	*Maximum waarde*
Vocht	9,10 %
Aflatoxine B1	n.v.t.
Aflatoxine B1+B2+G1+G2	n.v.t.
Ochratoxine A	n.v.t.
Zware metalen	volgens EU-wetgeving
Pesticiden	volgens EU-wetgeving

Gemiddelde voedingswaarde per 100g

Energie	2817 / 681	kJ / kcal
Vet	66,8	g
waarvan verzadigd	12,5	g
Koolhydraten	6,9	g
waarvan suikers	0,9	g
Eiwitten	12,7	g
Zout	0,45	g

Deze informatie moet gezien worden als de dichtste benadering van de werkelijkheid. Voedsel is onderhevig aan schommelingen in de samenstelling om verschillende redenen. Naturlijke variatie kan ontstaan door verschillen in soort, teelt, bodemgesteltheid, seizoen, oogsttijd en bewaarcondities. De bovenvermelde data worden geleverd door onze leveranciers, zijn afkomstig uit analyse of berekening of uit literatuur.

Voedingsinformatie

Dit product is geschikt voor:	
Vegetariërs	JA
Vegan	NEE
Glutenvrij dieet	?
Lactosevrij dieet	NEE

Microbiologische data

Aantal kiemen	< 200.000	cfu/g
Gist & schimmels	< 2.000	cfu/g
Enterobacteriën	< 100	cfu/g
E.coli	< 10	cfu/g
Listeria	afwezig	
Salmonella	afwezig	

PRODUCT DATA SHEET

Pesto Groen 1kg

Logistieke data

Verpakking	*verkoopseenheid*	*consumenteneenheid*
Type	doos 6 CU	emmer + deksel
Materie	karton	Polypropyleen PP
Afmeting LXBXH	38,8 x 26,7 x 12,2 cm	12,5 x 12,5 x 10,7 cm
Bruto gewicht	6,452kg	1,044kg
Tarra gewicht	0,188kg	0,044kg
1 palletlaag	9 stuks	
1 pallet (E-pal)	10 lagen / 90 stuks	

Transport & bewaring

De producten moeten worden vervoerd en opgeslagen onder hygiënische omstandigheden om ervoor te zorgen dat het product niet kan worden verontreinigd door schimmels, vreemde materialen of geur.

De producten moeten bewaard worden in een koele en donkere omgeving die vrij is van geuren en bij een temperatuur van 2-8°C en bij een relatieve luchtvochtigheid van ca. 65%, tenzij anders vermeld op de verpakking.

Na opening goed sluiten en droog, donker en koel (2-8° C) bewaren.

Houdbaarheid vanaf productie, ongeopend:	280	dagen
Houdbaarheid na opening:	3	maanden

Allergenen

LeDa code	*Allergeen*	*+/-*	*Supplementaire informatie*
1.0	Glutenbevattende granen	?	Kan sporen van tarwe & haver bevatten.
2.0	Schaaldieren	-	
3.0	Ei	+	
4.0	Vis	-	
5.0	Pinda	?	
6.0	Soja	?	
7.0	Melk & lactose	+	
8.0	Noten	?	
9.0	Selderij	-	
10.0	Mosterd	-	
11.0	Sesamzaad	?	
12.0	Sulfiet (E220-E228)	+	
13.0	Lupine	-	
14.0	Weekdieren	-	

+: aanwezig -: niet aanwezig ?: kan sporen bevatten

Disclaimer

De gegevens op dit document zijn zo exact mogelijk en opgemaakt met de informatie die we op het moment van opstellen in bezit hebben. Deze komen ofwel van de leveranciers ofwel van analyses/berekeningen/literatuur. De waarden zijn informatief en variaties of afwijkingen zijn door de aard van het product steeds mogelijk. De geleverde informatie is indicatief en zonder garantie voor exactheid.